



VALCANTO

MONASTRELL



VARIEDAD DE UVA: 100% Monastrell

D.O.P.: ALMANSA

AÑADA: 2018

VIÑEDOS: 700-800 metros de altitud, viñedos en vaso en secano de unos 35-45 años plantados en tierras frescas y arenosas para obtener un vino con taninos más dulces manteniendo la fruta en boca, suelos pobres con escasez de lluvias, prácticas de agricultura ecológica & sostenible.

VENDIMIA: Vendimia manual durante la primera semana de octubre, seleccionando los mejores racimos pequeños con la maduración óptima.

VINIFICACION: Maceración total de 3 semanas, fermentación con aumento gradual de temperatura hasta 29º C para obtener un buen color seguido por una disminución gradual hasta 23º C para preservar el aroma primario de la fruta.

ENVEJECIMIENTO: 6 meses

TIPO DE BARRICA: Francesa de Allier de grano fino y tostado medio (300 L).

PREMIOS:

- **BRONCE** – China Wine & Spirits Awards 2020 (vendimia 2018)
- **PLATA** – Gilbert & Gallard (vendimia 2018)
- **ORO** – Berliner Wein Trophy 2018 (vendimia 2015)
- **ORO** – Berliner Wein Trophy 2017 (vendimia 2014)
- **ORO** – Berliner Wein Trophy 2016 (vendimia 2013)
- **PLATA** – Mundus Vini 2014 (vendimia 2011)



PIQUERAS

BODEGAS Y VIÑEDOS



- **ORO** – Berliner Wein Trophy 2012 (vendimia 2010)
- **ELOGIADO** – International Wine Challenge 2013 (vendimia 2011)
- **BRONCE** – Decanter World Wine Awards 2014 (vendimia 2011)
- **ORO** – Berliner Wein Trophy 2010 (vendimia 2008)

NOTAS DE CATA: Cuerpo medio con color rojo profundo, buen equilibrio, estructurado y buena acidez, aromas distintivos de ciruelas negras, arándanos, moras, regaliz, safrán y pimienta blanca, sedoso en boca con capas de frutas y especias sutiles, taninos pulidos y firmes y un final persistente en el paladar.

MARIDAJE: Disfrute de este vino galardonado por si solo o acompañado de tapas, platos a la plancha, asados o fritos, carnes rojas asadas, carnes curadas (jamón, chorizo, etc.) y quesos semicurados y curados.

TEMPERATURA DE SERVICIO: Se recomienda servir a 16-18º C



PIQUERAS
BODEGAS Y VIÑEDOS